

Qualität und individueller Service werden bei uns ganz groß geschrieben.

Auch Gäste mit Allergien sollen sich bei uns wohlfühlen. Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen Ihnen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite. Eine zusätzliche Allergiker Karte liegt im Restaurant mit aus.

Suppen - Soups

„1000 Schichten“ 9,70 €

Cremesuppe vom Feldkürbis/ Bergkäse/ Preiselbeeren / Wildschinken Mille Feuille

Cream soup made from field pumpkin / mountain cheese / Cranberries / wild ham Mille Feuille

„Stoffwechsel“ 9,80 €

Consomme von der Kalbsleber/ Früchtebrotknödel/ Schalotten/ Gemüse

Consomme of veal liver / fruit bread dumplings / shallots / vegetables

„Rauchwerk“ 9,60 €

Lila Kartoffelcremesuppe/ gebackene Steinpilzravioli/ geräucherter Hüttenkäse

Cream of purple potato soup / baked porcini ravioli / smoked cottage cheese

Salat - Salads

„Gewächshaus- massaker“ 11,20 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

mit Walnuss Dressing oder Limetten Dressing oder Joghurt-Kräuter Dressing

Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts

with walnut dressing or lime dressing or yoghurt -herb dressing

Vorspeisen - Starter

„Nebel über'n Süßen See“ 19,60 €

Geschmorter und gebratener Feldhase/ Belugalinsen/ Feldsalatkugeln/
Pilz -Dashi

*Braised and roasted hare / beluga lentils / lamb's lettuce balls /
mushroom-Dashi*

„Zwischen Kraut und Rüben“ 16,60 €

Gezupfte Bachforelle/ Rüben/ Holunderblüte und Beere/
Petersilien -Gnocchis

Plucked trout / beet / elderflower and berry / parsley gnocchis

„Heulsuse“ 17,10 €

Geschmorte Gemüsezwiebel/ Ochsenchwanzragout/ Sauerkraut/
Kartoffelpüree/ gegrillte Erbsen

Braised onions/ oxtail ragout/ sauerkraut/ mashed potatoes/ grilled peas

„Power Ranger“ 15,90 €

Gebackene Kürbisröllchen/ Walnussmilch/ Mandarine/ Ingwergelee

Baked pumpkin rolls/ walnut milk/ tangerine/ ginger-jelly

Hauptgänge - Main courses

„Allesfresser“

28,80 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Steckrüben/ Blutwurstbällchen/ Rote Beete-Schupfnudeln/ Sauerampfer
Roasted pink wild boar / turnips / black pudding balls / beetroot potato noodles / sorrel

„Harzkinder“

32,30 €

Rücken vom heimischen Hirsch/ Schwarzwurzeln/ Fichtennadelsirup/ Hagebutten- Quarkknöpfli/ Spinat/ Steinpilze
Back of local deer / black salsify / spruce needle syrup / rose hip quark dumplings / spinach / porcini mushrooms

„Sturkopf“

29,80 €

Rosa gebratenes Mufflon/ Pistazien -Polenta Schnitte/ Rosenkohl/ grüner Kräuterspeck
Roasted pink wild sheep / pistachio polenta slices / Brussels sprouts / green herb bacon

„Hinkebein“

33,50 €

Beinscheibe vom Kalb/ Pastinakenragout/ Kürbiskerntaler/ Quitten
Braised Calf leg slice / parsnip ragout / pumpkin seed thaler / quince

„Schöheitswahn“

27,60 €

Brust vom Bauernhuhn in Joghurt sanft gegart/ Schwarzbrotstrudel/ zerlegter Maiskolben
Farm chicken breast gently cooked in yoghurt / black bread strudel / cut corn on the cob

„Es muss nicht immer Kaviar sein“ 39,80 €

Gebratenes Rinderfilet/ Pilze/ Rote Beete/ Gurke/ Perlzwiebeln/ Tomate/
Senf-Ofenkartoffeln

*Roasted beef fillet / mushrooms / beetroot / cucumber / pearl onions /
tomatoes / mustard baked potatoes*

Fisch - Fish

„Nördlich“

28,90 €

Gegrilltes Kabeljaufilet/ Nordseekrabben/ gefüllte Kartoffelbällchen/ Wirsing
Grilled cod fillet / North Sea shrimps / stuffed potato balls / savoy cabbage

„Bartträger/innen“

29,80 €

Edelwallerfilet unter der Briochekruste/ Babysenf Kohl/ Gerstenrisotto/
Zitronenkarottentee Fond

*Fine catfish fillet under the brioche crust / baby mustard / barley risotto /
lemon carrot tea stock*

Vegetarisch- Vegetarian

„Alle Farben“

22,50 €

Schwarzwurzel Quiche/Kartoffel/ Risotto/ Spinat/ Miso Mayonnaise

Salsify quiche / potato / risotto / spinach / miso mayonnaise

„Apotheker“

23,70 €

Gegrillter Fenchel/ Rote Beete-Krokette/ Steinpilz/ Hagebuttenketchup

Grilled fennel / beetroot croquette / porcini mushroom / rose hip ketchup

Dessert - dessert

„Schneeball“

14,50 €

Apfelstrudel-bällchen/ Ingwer/ Eierlikör/ verbranntes Milcheis
Apple strudel balls / ginger / eggnog / burnt milk ice cream

„Best of“

14,60 €

Karotte/ Mandarine/ Pistazie/ Boxdornbeere
Carrot / mandarin / pistachio / boxthorn berry

„Rette sich wer kann“

16,40 €

(2€ wird gespendet an „Stiftung Zukunft Wald“)

Törtchen/ Grand Cru Schokolade/ Rumfrüchte/ Kiefernholzeis
Tartlets / Grand Cru chocolate / rum fruits / pine ice cream

„Friesisch herb“

15,20 €

Käsevariation/ Früchtebrot/ Feigensenf
Cheese / fruit bread / Fig mustard

***Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem
Restaurant,
begrüßen zu dürfen.***

***Familie Geinitz
und das Rathaus Team***